



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

SALÇALI PATLICAN RULO

2 adet orta boy patates

2 adet kemer patlıcan

1 diş sarımsak

6-7 dal maydanoz

2 orba kaşığı zeytinyağı

tuz, karabiber

Kızartmak için; sıvıyağ

Sos için; 1 çorba kaşığı salça, 1 su bardağı su, 1 çorba kaşığı sıvıyağ, 1 çay kaşığı toz Őeker, 1 tutam karabiber, 1 tutam tuz

Patlıcanlar alaca soyulur, yarım santim kalınlığında cetvel gibi dilimlenir, sıvıyağda kızartılır. Patates haşlanır, ezilir, zeytinyağı, kıyılmış maydanoz, ezilmiş sarımsak, tuz ve karabiberle karıştırlır. Kızarmış patlıcanın kenarına yeteri kadar patatesli karışım konur ve sarılır, açılmaması için kürdanla tutturulur. Yayvan bir tencereye dizilir, diğer taraftan sos malzemesi küçük bir tencerede bir taşım kaynatılır, patlıcan ruloların üzerine gezdirilir, orta ateşte kaynama noktasına gelene kadar pişirilir.